

MEZCLADORAS ATMOSFÉRICAS Y DE VACÍO MAT/MVA

CENTRO DE
TECNO-SOLUCIONES
E INNOVACIÓN



MODELO MAT/MVA

PARA USO PESADO CONTÍNUO

Equipos para un **mezclado homogéneo y eficiente, de productos granulados, polvo, viscosos y líquidos**, para la industria alimentaria, cosmética, química y farmacéutica entre otras.



Processmax

APLICACIONES

- Dips
- Jugos
- Purés
- Sopas
- Salsas
- Pastas
- Yogurt
- Polvos
- Cremas
- Harinas
- Helados
- Semillas
- Mostaza
- Carnicos
- Guisados
- Mayonesa
- Guacamole
- Mermeladas
- Queso cottage
- Entre otras

Fabricado con materiales **grado alimenticio**.
Bajo costo de mantenimiento y **alto rendimiento**.
Garantía, respaldo de **servicio y refacciones**.

MODELO MAT/MVA

PARA USO PESADO CONTÍNUO

Mezcladoras
con agitador de listón
y paletas.



VENTAJAS

- Terminado sanitario de fácil limpieza y mantenimiento.
- Eje central reforzado
- Mezclado homogéneo.
- Velocidad regulable para diferentes mezclas.
- Garantiza procesos rápidos y efectivos.
- Fácil descarga
- Mantenimiento mínimo

Con el respaldo de más de 40 años de experiencia
MIMTECH diseña, fabrica y comercializa maquinaria y equipo de alta calidad.

< Soluciones productivas para la industria del proceso de alimentos >



Carr. Estatal No. 431 Km 1.933, Bodega 2B, Europark II,
El Marqués, CP. 76246, Querétaro, México.
T. 442-251-70-52
www.mimtech.mx